

## MACÉDOINES ET SALADES

Salade de tomates de saison, bonite Ortiz et piments piparras au vinaigre	13,95€
Macédoine de légumes à la mayonnaise	11,50€
Tartare de thon rouge Ballfegó, mayonnaise truffée et talos	18,95€

## FRITURES

Petits calamars en friture	11,50€
Artichauts en friture, mayonnaise truffée et bacon de porc basque	14,50€
Croquettes de moules farcies (8)	11,50€
Croquettes de jambon cru ibérique (8)	11,50€
Friture de petits poissons moelleux	8,95€
Patatas bravas (pommes de terre rissolées accompagnées d'une sauce épicée)	6,95€

## FRUITS DE MER ET COQUILLAGES

Moules des txikitos. Petites moules (à la vapeur, au txakoli ou bravas)	12,95€
Palourdes vivantes, les plus grosses. (À la plancha ou au Txacoli)	26,50€
Couteaux à la plancha (8)	18,95€
Pétoncles à la plancha (8)	21,50€
Petites langoustines à la poêle (8)	19,50€
Crevettes rouges de Huelva à la plancha (8)	22,00€
Daniel Sorlut oysters	3,50€

## AVEC DU PAIN DE CRISTAL ET DE LA TOMATE

Anchois Ortiz à l'huile	13,95€
Anchois au vinaigre	13,95€
Sardines fumées	13,95€

Tous les prix sont TTC

## POT-AU-FEU ET RECETTES DE TAVERNE

Soupe de poisson d'Iparralde	14,95€
Araignée de mer au gratin (2)	15,95€

## RICES (2 persons min.)

Riz noir aux calmars et petites tomates	16,50€/personne
Riz campagnard au porc ibérique et petits légumes	16,50€/personne
Riz au homard dans son jus	29,50€/personne
Riz onctueux de lotte et crevettes	19,95€/personne
Riz au fruits de mer	21,50€/personne

## VIANDES

Filet-mignon de vache, frites et poivrons rôtis	20,50€
"Abanico Ibérico" avec des pommes de terre et des poivrons du pays	16,95€
Côte à l'os, frites et des poivrons du pays	47€

## POISSONS

Seiche en oignonade et son aioli	11,95€
Cabillaud au pilpil et sa ratatouille	18,50€
Turbot rôti à la donostiarra	€/kg
Bar à la donostiarra	€/kg

## DESSERTS

Tarte au fromage	6,95€
Pain perdu	6,95€
Plateau de fromages	12,95€
Coulant au chocolat	5,95€
Crème Brulée	6,50€
Tarte au citron	6,50€